

FICHA TÉCNICA

ANEXO 1

I. DEFINICIONES

1.1 **PROVEEDOR:** El Licitante que resulte ganador del proceso de licitación y firme el contrato correspondiente para la prestación del servicio de alimentación a personas.

1.2 **LA UNIVERSIDAD:** La Universidad de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León.

II. SERVICIO

2.1 El servicio de alimentación a personas (comedor) será para alumnos, personal de la Universidad y usuarios eventuales, autorizados por la Universidad.

2.2 Para los efectos de la presente **FICHA TÉCNICA**, un servicio equivale a: un desayuno, una comida o una cena.

2.3 **EL PROVEEDOR** ofrecerá tres servicios de alimentos diarios: desayuno, comida y cena. El número de comensales varía mensualmente, en función al incremento o disminución del personal en instrucción, así como los cursos programados.

2.4 El número de comensales es de monto mínimo de 300 —trescientos a un máximo de 500 —quinientos, con sus tres alimentos: desayuno, comida y cena, es decir, de 900 —novecientos a 1,500 —mil quinientos servicios para los días ordinarios de la semana, con excepción del sábado, que solamente se ofrecerá el servicio de desayuno, debido a que se otorga franquicia al personal en instrucción, a partir de las 12:00 horas.

III. LUGAR Y HORARIO DE SERVICIO

3.1 El servicio de alimentación se prestará en las instalaciones de la Universidad de Ciencias de la Seguridad, ubicada en la Carretera Monterrey — Saltillo, Km. 58, en Santa Catarina, Nuevo León.

3.2 La elaboración de los platillos y el servicio de los mismos se realizarán en la cocina y comedor de la Universidad, respectivamente.

3.3 El servicio se deberá proporcionar de lunes a viernes en los siguientes horarios:

- a) Desayuno: a partir de las 06:30 a las 9:15 horas.
- b) Comida: a partir de las 12:00 a las 14:30 horas
- c) Cena: a partir de las 18:00 a las 19:30 horas.

3.4 Los sábados el servicio de desayuno será a partir de las 07:00 horas y hasta las 9:45 horas. Excepcionalmente algunos fines de semana se ofrecerán los tres tiempos de alimentos, conforme al número de personal y alumnos en instrucción, que estén presentes en la institución, por

motivos de servicio o alguna circunstancia por la que deban permanecer en la misma; debido a que la mayoría de personas goza de franquicia, **LA UNIVERSIDAD** dará siempre aviso oportuno al **PROVEEDOR**, con la debida anticipación.

3.5 Los horarios de prestación de servicio podrán variar en función a los requerimientos operativos de **LA UNIVERSIDAD**, en dichos casos, **LA UNIVERSIDAD** se compromete a notificar al **PROVEEDOR** con 24 horas de anticipación el nuevo horario.

IV. MENÚ DE ALIMENTOS

4.1 Los menús de alimentos deberán cumplir con los requerimientos establecidos en este apartado. El **PROVEEDOR** deberá proporcionarlos con alimentación balanceada, con la adecuada variación de los grupos de alimentos, de acuerdo a las actividades físicas e intelectuales de los comensales, y elaborados con materia prima de la mejor calidad, previamente verificada.

4.2 Los menús se entregarán a la Dirección de Administración para su previa autorización, la última semana de cada mes. La propuesta será autorizada por escrito y regirá para el mes siguiente en curso. Se revisará cada semana previa a su servicio para, en caso de ser necesario, realizar los ajustes conforme a la demanda energética de los comensales. De igual forma se realizarán revisiones diarias, para garantizar el cumplimiento del menú presentado y la calidad de los alimentos.

4.3 Los menús deberán incluir:

- a) Desayuno
- b) Comida
- c) Cena

Los menús deberán ser realizados conforme a las tablas que se presentan en los siguientes apartados.

4.4 Desayuno. La barra de desayuno deberá presentar dos guisos principales, acompañados de dos guarniciones, pan, tortillas, galletas, cereal, fruta, jugo, agua de sabores y agua natural.

DESAYUNO		
BARRA	ALIMENTO	PORCIÓN MÍNIMA
PLATO FUERTE 1	Proteína Pechuga de pollo, Huevo, Queso Panela, Embutidos: Jamón y Salchicha de pavo.	200 gramos neto
PLATO FUERTE 2	Proteína + Cereal (Ejemplo: Sándwich de pollo, Chilaquiles, Quesadillas)	1 cucharada de servir o piezas completas
GUARNICIÓN 1	Frijoles machacados o enteros	1 cucharada de servir
GUARNICIÓN 2	Proteína extra: Queso a la plancha. Embutidos: Jamón y salchicha de pavo.	40 gramos aproximadamente
PAN Y GALLETAS	Bísquet integral. Hot cake integral.	½ pieza = 33 gramos

	Pan tostado integral Pan dulce y galletas integrales	1 pieza = 40 gramos 1 rebanada = 28 gramos
FRUTA	Entera y picada. 3 opciones distintas.	Libre
CEREAL DE CAJA	Fibra. Cereal integral Hojuelas de arroz. Hojuelas de maíz.	Presentación individual: 50 gramos.
JUGOS DE FRUTA NATURAL AGUAS DE SABORES AGUA NATURAL PURIFICADA.	2 opciones diferentes	Vaso = 355 ml. - Refil
BEBIDAS CALIENTES / FRÍAS AGUA NATURAL	Café. Leche con chocolate. Maicena. Avena. Licuados. Jugos de Frutas.	Taza = 240 ml. c/u (X Temporadas)
YOGURT BATIDO	Sabor y Sin Grasa	Taza = 240 ml.

4.5 Comida: La Barra de Comida deberá presentar dos guisos principales, acompañados de tres guarniciones, verduras cocidas, fruta, pan, tortillas, galletas, postre, jugo, agua de sabores y agua natural.

COMIDA		
BARRA	ALIMENTO	PORCIÓN MÍNIMA
SOPA/CREMA/CALDO	Cremas y Caldos de verduras Caldos Leguminosas	Taza = 240 ml
PLATO FUERTE 1	Carne Blanca: Pollo, pechuga, pescado, atún	250 gramos o 1 ½ Cucharada de Servir
PLATO FUERTE 2	Carne Roja	250 gramos o 1 ½ Cucharada de Servir
GUARNICIÓN 1	Arroz o Pasta Caliente	1 cucharada de Servir
GUARNICIÓN 2	Frijoles: Machacados o Enteros	1 cucharada de Servir
GUARNICIÓN 3	Diferentes verduras al vapor o cocidas y papa	3 opciones diferentes 1 cucharada de Servir
VERDURAS COCIDAS	3 opciones diferentes	Libre
PAN, TORTILLAS, GALLETAS	Bolillo o pan Integral de caja, Tortillas de maíz, galletas saladas o habaneras	1 rebanada = 30 gramos 1 pieza = 30 gramos
JUGOS DE FRUTA NATURAL AGUAS DE SABORES AGUA NATURAL PURIFICADA.	2 opciones diferentes	Vaso = 355 ml. - Refil
POSTRE	Gelatina de leche o agua. Arroz con leche.	½ Taza = 120 ml.

4.6 Cena: La Barra de la Cena deberá presentar dos guisos principales acompañados de tres guarniciones, verduras cocidas, fruta, pan, tortillas, galletas, postre, jugo, agua de sabores y agua natural.

CENA		
BARRA	ALIMENTO	PORCION MINIMA
SOPA/CREMA/CALDO	Cremas y Caldos de verduras Caldos Leguminosas	Taza = 240 ml
PLATO FUERTE 1	Carne Blanca: Pollo, pechuga, pescado, atún	250 gramos o 1 ½ Cucharada de Servir
PLATO FUERTE 2	Carne Roja	250 gramos o 1 ½ Cucharada de Servir
GUARNICIÓN 1	Arroz o Pasta Caliente	1 cucharada de Servir
GUARNICIÓN 2	Frijoles: Machacados o Enteros	1 cucharada de Servir
GUARNICIÓN 3	Diferentes verduras al vapor o cocidas y papa	3 opciones diferentes 1 cucharada de Servir
VERDURAS COCIDAS	3 opciones diferentes	Libre
PAN, TORTILLAS, GALLETAS	Bolillo o pan Integral de caja, Tortillas de maíz, galletas saladas o habaneras	1 rebanada = 30 gramos 1 pieza = 30 gramos
CEREAL DE CAJA	Fibra. Cereal integral Hojuelas de arroz. Hojuelas de maíz.	Presentación individual: 50 gramos.
JUGOS DE FRUTA NATURAL AGUAS DE SABORES AGUA NATURAL PURIFICADA.	2 opciones diferentes	Vaso = 355 ml. - Refil
POSTRE	Gelatina de leche o agua. Arroz con leche.	½ Taza = 120 ml.

FICHA TÉCNICA

Anexo 1

4.7 Complementos y especificaciones

- a) Verduras cocidas (brócoli, coliflor, nopales, chayotes, ejotes, calabazas, champiñones) y/o crudas (jitomate, zanahoria, pepino, jícama, lechuga, germinados de alfalfa, etc.)
- b) Fruta (papaya, melón, pifia, sandia, durazno, manzana, pera, plátano, etc.) Nota: deberán de ser tres opciones diferentes de fruta picada y/o en pieza servicio; además de ofrecer azúcar y sustituto de azúcar (splenda/canderel).
- c) Guarniciones: granos de elote, elotes cambrey, entre otros. (No rezagados); presentar dos opciones como mínimo, pastas: coditos, plumas, tallarines, morlitos, conchitas, espagueti, entre otras. La pasta debe ser únicamente cocida y sin caldo, además, deberá presentar los aderezos aparte: salsa de tomate sazónada caliente, queso parmesano, frijoles machacados o enteros, papa en diferentes presentaciones.

- d) Tortillas de maíz, galletas saladas, integrales o habaneras, pan integral de caja, pan bolillo, pan dulce.
- e) Limón partido en mitades, salsa roja, verde, y/o picantes: (jalapeños, chipotle, entre otros).
- f) Bebidas complementarias en el servicio:
 - i. Café regular y descafeinado.
 - ii. Té (manzanilla, limón, hierbabuena, entre otros).
 - iii. Jugos de fruta natural y bebidas de sabores.
- g) Leche entera, 0% grasa y leche deslactosada fría y al tiempo. Nota: deberán ser presentadas en sus empaques originales, además de ser ultra pasteurizada, no granel.
- h) Yogurt natural y de sabores (entero y con azúcar) y light (0% grasa y con edulcorante), presentación original, no granel.
- i) Granola, pasas, miel (maple y abeja), mantequilla en cuadritos, mermelada, crema de cacahuete, avellana (deberá ser en presentación individual original), semillas (oleaginosas): almendras, castalias, nueces, piñones, avellanas, pistaches, semillas de girasol, semillas de calabaza, cacahuates, etc.
- j) Queso cottage, frijoles.
- k) Salsas roja o verde, aderezos, mayonesa, cátsup, etc.
- l) Gelatina baja en azúcar de leche y agua. Nota: las gelatinas y arroz con leche, deberán ser light y productos bajos en grasa.

4.8 EL **PROVEEDOR** deberá proporcionar a los comensales, por cuenta propia, servilletas, platos, sal y desechables que se requieran.

V. **CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**

- 5.1 El **PROVEEDOR** deberá tener los alimentos suficientes, preparados y calientes 30 —treinta minutos antes de que inicien los servicios: los servicios de mes deberán de estar montados 15 — quince minutos antes de que inicie el servicio, con servilletas de papel, saleros, salseras, jarras con las bebidas de sabores o los jugos de fruta, vasos para agua y azucareras.
- 5.2 Los platillos deberán de presentarse en forma agradable a la vista y al gusto, para que el comensal los pueda disfrutar con confianza. Se deberán mantener los alimentos calientes durante todo el tiempo que dure el servicio. Los alimentos calientes se deberán servir a una temperatura mayor a 60° C y los alimentos fríos a 7° C o menos, en todas sus partes.
- 5.3 Los alimentos, bebidas de sabores y postres preparados o empaquetados, así como el aceite que no sean consumidos el día que se sirvan en el comedor, no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados, lo anterior será verificado diariamente por la Universidad.
- 5.4 Los materiales de servicio que utilizan los comensales deberán encontrarse en condiciones de uso, cuidando que no estén rotos o despostillados, que estén limpios, secos, sin mal olor, entre otros aspectos.

- 5.5 En los refrigeradores los alimentos se deberán cubrir con tapaderas transparentes y/o plástico autoadherible, con fecha de entrega o preparación, para evitar que la vista ignore alimentos dañados que puedan contaminar a otros.
- 5.6 El **PROVEEDOR** del servicio deberá suministrar los alimentos en óptimas condiciones de calidad e higiene, para lo cual se deberá de garantizar que los alimentos suministrados sean de materias primas de primera calidad y preparados con agua purificada. En todo momento deberá evitar que la materia prima para la elaboración de los alimentos se encuentre en el piso.
- 5.7 El **PROVEEDOR** deberá contar con el abastecimiento suficiente para cumplir con la cantidad de servicios programados.

VI. EVALUACIÓN DEL SERVICIO

- 6.1 **LA UNIVERSIDAD** evaluará periódicamente el servicio de alimentación en conceptos generales del servicio y calidad de los alimentos, entregándole al **PROVEEDOR** los resultados con los comentarios de mejora, mismos que este deberá implementar.
- 6.2 El **PROVEEDOR** deberá de brindar todas las facilidades para que **LA UNIVERSIDAD** realice las supervisiones que considere pertinentes, con objeto de verificar y/o evaluar:
- a) El cumplimiento estricto de la calidad, características y especificaciones del servicio que preste **EL PROVEEDOR**.
 - b) La calidad de los alimentos perecederos y no perecederos.
 - c) El cumplimiento de las normas establecidas.
 - d) El funcionamiento de la unidad de servicio.
 - e) La opinión de los usuarios a través de encuestas periódicas, aplicadas en los diferentes momentos del servicio, en todos sus aspectos.

VII. LIMPIEZA

- 7.1 El **PROVEEDOR** realizará diariamente y cuantas veces se requiera el aseo de la cocina en general, áreas internas de servicio, sanitarios, área de recepción de alimentos y área de comedor. Además, deberá mantener, durante el tiempo que dure cada servicio, una perfecta limpieza del mobiliario, equipos, enseres y utensilios para la elaboración de los alimentos.
- 7.2 El **PROVEEDOR** realizara semanalmente una limpieza profunda a las instalaciones del comedor y de la cocina, preferentemente el día sábado al terminar el servicio.
- 7.3 Todo el material requerido para la limpieza, será por cuenta del **PROVEEDOR**.
- 7.4 Es de vital importancia el apropiado manejo y almacenamiento de los desechos, a fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y mal aspecto. El retiro del desperdicio que se generen por la elaboración y consumo de los alimentos se hará diariamente al terminar la jornada de trabajo por cuenta del **PROVEEDOR**, utilizando bolsas de plástico negras, debidamente cerradas y separando la basura orgánica de la inorgánica.

7.5 El **PROVEEDOR** llevará a cabo una fumigación de carácter mensual; en cada ocasión deberá presentar constancia que acredite de este servicio a **LA UNIVERSIDAD**.

VIII. MOBILIARIO, EQUIPOS, ENSERES Y UTENSILIOS

8.1 Los enseres, vajillas, cubiertos y utensilios de cocina, **SERÁN PROPORCIONADOS POR EL PROVEEDOR**.

8.2 La cocina de **LA UNIVERSIDAD** cuenta con muebles, equipos y accesorios básicos para la operación del servicio, tales como: cuarto frío, estufas, fogones, plancha, freidora, microondas, tarja, bastidores porta-charolas, barras de servicio con vaporeras, entre otros, así como, el mobiliario requerido en el área del comedor, los cuales serán proporcionados inicialmente por **LA UNIVERSIDAD**.

8.3 A la firma del Contrato correspondiente, el **PROVEEDOR** firmará un resguardo de la relación completa de mobiliario y equipo, y tendrá la responsabilidad del buen uso y conservación de los mismos; mensualmente **LA UNIVERSIDAD** realizará una verificación y en caso de que por negligencia en manejo de los bienes descritos resulten dañados, el **PROVEEDOR** se compromete a reponerlos en un plazo de máximo 30 días naturales.

8.4 El **PROVEEDOR** será responsable del mantenimiento y reparación de las instalaciones, mobiliario y equipo asignados, por lo que deberá presentar a la firma del Contrato un calendario de Mantenimiento preventivo a los bienes de **LA UNIVERSIDAD**, dentro de la vigencia del mismo.

8.5 **LA UNIVERSIDAD** no tendrá inconveniente en que el **PROVEEDOR** aporte su propio mobiliario y equipo, así como alguna remodelación de las instalaciones, siempre y cuando exista aprobación por escrito por parte de **LA UNIVERSIDAD**.

IX. PERSONAL ENCARGADO DEL SERVICIO

9.1 El **PROVEEDOR** se obliga a designar previo al inicio de los servicios un representante permanente, el cual deberá estar enterado del alcance de los servicios, tener experiencia en la ejecución de los mismos, tener capacidad técnica para desarrollarlos y tener poder amplio y suficiente para tomar decisiones en todo lo relativo al cumplimiento del Contrato respectivo. **LA UNIVERSIDAD** se reserva el derecho de su aceptación, el cual podrá ejercer en cualquier tiempo.

9.2 En el caso de que, por cualquier circunstancia, el representante del **PROVEEDOR** previamente aceptado por **LA UNIVERSIDAD**, se desligue de los servicios materia de este contrato, el **PROVEEDOR** se obliga reponerlo por otra persona con las mismas características establecidas en el primer párrafo de esta cláusula.

9.3 La plantilla de personal encargada del servicio estará conformada exclusivamente por empleados del **PROVEEDOR**, por tanto, no crea relaciones de carácter laboral entre los trabajadores al

servicio de este y **LA UNIVERSIDAD**, por lo que, en ningún caso, se considerará como patrón sustituto.

- 9.4 El **PROVEEDOR** deberá contar con una plantilla de al menos 20 personas, distribuidas en dos turnos. En cada turno deberá haber:
- a) Un jefe de unidad.
 - b) Un Chef con experiencia.
 - c) Dos cocineros.
 - d) Dos ayudantes de cocina.
 - e) Dos mozos de cocina.
 - f) Un mozo de piso.
 - g) Un almacenista.
- 9.5 El **PROVEEDOR** deberá presentar a **LA UNIVERSIDAD** las altas del Seguro Social, del personal encargado del servicio en forma inicial y cada vez que se dé de alta un nuevo elemento para la prestación de los servicios.
- 9.6 El **PROVEEDOR** proporcionará bimestralmente a **LA UNIVERSIDAD**, dentro de los diez días naturales del mes que corresponda a partir del inicio de la prestación del servicio, una certificación médica que avale el perfecto estado de salud de cada uno de sus empleados, debiendo componerse de exámenes bacteriológicos, reacciones febriles, exudado faríngeo, frotis de manos, cultivo micológico y coproparasitoscópico.
- 9.7 Los resultados de los exámenes de laboratorio practicados al personal del **PROVEEDOR**, deberán acompañarse de un escrito de un médico con cédula profesional que avale que su personal esta apto para desempeñar su labor. **LA UNIVERSIDAD** no aceptará al personal del **PROVEEDOR**, cuyos resultados no vengán acompañados del escrito del médico.
- 9.8 El personal deberá asistir diariamente a sus labores con el uniforme autorizado para su puesto e impecablemente limpio, así como portar el gafete de identificación de la empresa. Deberán presentarse aseados a trabajar, lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento, cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, o cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de elaboración.
- 9.9 Para evitar cualquier tipo de contaminación en los alimentos, los hombres deberán presentarse con cabello corto, sin bigote y sin barba; en el caso de las mujeres, con cabello recogido, sin maquillaje, uñas cortas y sin alhajas. Todo el personal deberá usar red, cofia, cubre-boca y guantes, los cuales serán proporcionados por el **PROVEEDOR**.
- 9.10 Se prohíbe fumar, mascar chicle, comer, beber o escupir en las áreas de procesamiento y manejo de productos. No se permite comer o beber en la zona de producción.

9.11 Será obligación del **PROVEEDOR** cumplir con el número de personal diario solicitado para la prestación del servicio, así como vigilar la higiene, presentación y salud de los mismos.

X. TRANSPORTE

10.1 El **PROVEEDOR** será responsable de satisfacer las necesidades de transporte del personal que preste el servicio, así como para el abastecimiento de materias primas o cualquier insumo requerido.

XI. SERVICIOS PÚBLICOS

11.1 Para la operación del servicio de alimentos, **LA UNIVERSIDAD** proporcionará el agua y la energía eléctrica; el mal uso de estos servicios, por parte del **PROVEEDOR**, podrá ser causa de rescisión del contrato.

11.2 El costo por la compra de agua purificada para uso de los comensales y para la preparación de los alimentos, será absorbido por el **PROVEEDOR**.

11.3 **LA UNIVERSIDAD** facilitará al **PROVEEDOR** el realizar llamadas locales; no se le permitirá el uso de llamadas de larga distancia ni a teléfonos celulares.

11.4 El **PROVEEDOR** deberá vigilar que las instalaciones de agua, gas y energía eléctrica se encuentren en buen estado, debiendo dar aviso de inmediato a **LA UNIVERSIDAD**, en caso de detectar cualquier fuga o afectación de las mismas.

XII. FORMA DE PAGO

12.1 El pago se realizará mensualmente, por vía Transferencia Bancaria, dentro de los 30 días naturales posteriores a la presentación y entrega de la factura correspondiente, por parte del **PROVEEDOR**.

ENTREGABLES

Los Proveedores participantes deberán cubrir los siguientes requisitos y anexarlos en la Propuesta.

I. RUBRO CAPACIDAD DEL LICITANTE

A) SUBRUBRO CAPACIDAD DE LOS RECURSOS HUMANOS:

La Convocante evaluará la experiencia y capacidad con que cuenta el Licitante para el Servicio de Alimentación con preparación en sitio, en sus modalidades de: desayuno, comida.

1. EXPERIENCIA EN ASUNTOS RELACIONADOS CON LA MATERIA DEL SERVICIO POR PARTE DEL PERSONAL.

Deberá anexar el Curriculum Vitae para acreditar la experiencia del Personal con que cuenta el Licitante para la prestación del servicio:

GERENTE DE UNIDAD.
NUTRIÓLOGO (S).

Debiendo acreditar una experiencia mínima de 1 (un) año desempeñando labores similares a las que se requieren para la prestación del servicio objeto de este procedimiento (servicio de alimentación).

2. COMPETENCIA O HABILIDADES EN EL TRABAJO DE ACUERDO A LOS CONOCIMIENTOS ACADÉMICOS O PROFESIONALES DEL PERSONAL

Deberá anexar Copia simple de Título o Cédula Profesional

- Gerente de Unidad,
- Nutriólogo (s)

3. Para garantizar los dos puntos anteriores, el Licitante deberá anexar un escrito en el que manifieste, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que cumple con esos requerimientos, asimismo, que cumple con las especificaciones establecidas en la "NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSAI-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS", anexando copia de documentos/certificaciones que comprueben que los empleados que realizarán el servicio están capacitados en las buenas prácticas de higiene de los alimentos, dichos documentos/certificaciones no deberán tener una antigüedad mayor a 1 año.

De la misma forma deberá indicar en el escrito de que en caso de ser adjudicado y tener nuevos ingresos de personal entregará en un periodo de 90 días los documentos que acrediten que cuentan con la capacitación correspondiente.

Lo anterior en cumplimiento con el numeral 5.14.1 de la NOM-251-SSA1-2009.

La unidad convocante podrá visitar las instalaciones de los licitantes en cualquier momento a partir de la inscripción del participante, con la finalidad de asegurar la calidad del servicio.

B) CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO Y CAPACIDAD TÉCNICA POR PARTE DEL LICITANTE:

1. **CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO.** —Tener cubiertas las necesidades de los vehículos y demás equipo requerido para brindar un servicio eficiente y de calidad.

Los vehículos con los que cuente el proveedor adjudicado para realizar la transportación de los alimentos, deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

- Por ningún motivo podrán transportarse en vehículos destinados al transporte de plaguicidas, nutrientes vegetales, sustancias tóxicas o peligrosas, o productos de aseo con acción corrosiva.

- Deberán estar contruidos con materiales resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y que puedan ser limpiados con facilidad. Los vehículos deberán mantenerse permanentemente limpios y en buen estado.
- Cualquier equipo que sea instalado en los vehículos que transportarán los alimentos, deberá asegurar la conservación de los productos e impedir la aparición de plagas.
- Durante la transportación, los alimentos perecederos deberán mantenerse a temperaturas de refrigeración y los que requieran congelación se deberán conservar en ese estado.
- Los vehículos utilizados para la transportación de los alimentos deberán contar preferentemente con cámara de refrigeración o congelación, cuidando siempre que éstas deberán cerrarse antes de salir del establecimiento y no serán abiertas hasta que lleguen a cada uno de los puntos de destino.

Para asegurar el cumplimiento de lo establecido en el punto anterior, el proveedor participante deberá anexar en el sobre de su propuesta técnica, un ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que cuenta con los vehículos suficientes para transportar los alimentos al lugar donde se realizará el servicio y que dichos vehículos cumplen con las especificaciones establecidas en los artículos 26, 27 y 28 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios emitido por la Secretaría de Salud, anexando evidencia fotográfica de los vehículos con los que cuenta el proveedor participante para el buen cumplimiento del servicio solicitado, adjuntado la documentación en original o copia certificada para cotejo y copia simple con la que acredite su propiedad.

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN EL SERVICIO. — El Licitante que resulte adjudicado, se compromete a que el suministro de alimentación ofertado cumpla con las más exigentes condiciones de Higiene y Calidad, requeridas en la prestación de Servicio de Comedores Industriales.

2. Para garantizar el punto anterior, el Licitante deberá anexar un escrito en el que manifieste, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que cumple con esos requerimientos, anexando copia del Aviso de Funcionamiento actualizado de acuerdo con la actividad que realizan, emitido por la Secretaria de Salud.

El aviso de funcionamiento al que hace referencia el punto anterior, deberá además ser exhibido por el proveedor que resulte adjudicado en todo momento en lugar visible donde se esté llevando a cabo el servicio durante la vigencia del contrato.

Así mismo deberá anexar dentro del sobre de la propuesta técnica un ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad compatible con lo establecido en la Norma Internacional ISO 9000/9001 y un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria compatible con lo establecido en la Norma Internacional ISO 22000. Indicando el nombre del organismo certificador. Lo anterior con el fin de que la convocante verifique la veracidad de la declaración y adjuntando copia simple de dichos certificados.

Para efecto del aseguramiento en la calidad del servicio el participante deberá adjuntar también por lo menos UNO de los siguientes certificados o acreditaciones:

- Copia de DISTINTIVO H de comedores en donde el licitante haya prestado el servicio de alimentación vigentes a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas.
- Manual original del plan HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) con alcance en productos alimenticios almacenados y distribuidos. Adjuntando original o copia certificada y copia simple para cotejo de la cédula profesional del personal encargado del plan, así como original o copia certificada y copia simple para cotejo de la constancia de competencias o habilidades laborales en HACCP avanzado para garantizar la competencia del personal a cargo de dicho plan.
- Manual original del plan HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) con alcance en productos alimenticios preparados y elaborados. Adjuntando original o copia certificada y copia simple para cotejo de la cédula profesional del personal encargado del plan, así como original o copia certificada y copia simple para cotejo de la constancia de competencias o habilidades laborales en HACCP avanzado para garantizar la competencia del personal a cargo de dicho plan.

Lo anterior con la finalidad de asegurar que el proveedor cuenta con las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos así como la calidad del servicio que oferta.

II. EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE

- A) SUBRUBRO ESPECIALIDAD Y EXPERIENCIA EN EL SERVICIO.** - Para efectos de acreditar la experiencia del Licitante en la prestación de servicios de alimentación en comedores, se tomarán en cuenta los datos que el Licitante ha prestado servicios de la misma naturaleza (servicios de alimentación) a dependencias, entidades de la Administración Pública Federal, Estatal, Municipal o Empresas Privadas, dicha experiencia se acreditará de la siguiente forma:

Se deberá acreditar la experiencia del Licitante mediante la presentación de una copia simple de un contrato concluido, de tal forma que se tomará en cuenta la experiencia del Licitante, en función de los documentos que presente y acrediten el tiempo que lleva brindando el servicio de alimentación (objeto de este procedimiento). En este sentido, se deberá acreditar cuando menos 1 (un) año de experiencia.

III. CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS

- El Licitante deberá presentar 3 -Tres cartas de satisfacción (recomendación) de la prestación del servicio a clientes.

Se procederá a medir el desempeño o cumplimiento satisfactorio que ha tenido el Licitante en la prestación oportuna y adecuada del servicio de la misma naturaleza, objeto del presente procedimiento (servicios de alimentación).

En este sentido, el Licitante tiene que acreditar documentalmente, haber cumplido satisfactoriamente la prestación de sus servicios en el ramo, mediante la presentación de las citadas 3 cartas de satisfacción de la prestación del servicio, expedidas por los clientes a quienes les haya prestado el servicio.

NOTA: PARA EFECTOS DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE LA PLANTILLA DE LICITACIÓN, SE TOMARÁN EN CONSIDERACIÓN LOS CRITERIOS SIGUIENTES:

1. Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados en la Convocatoria.
2. Se verificará documentalmente que el servicio cumpla con las especificaciones técnicas y requisitos solicitados en esta Ficha Técnica, así como con aquellos que resulten de la junta de aclaraciones.
3. El Licitante entregara copia de los permisos y/o aviso de funcionamiento correspondientes expedidos por la autoridad competente, dentro del sobre de la propuesta técnica, comprobando que es apto para prestar el servicio requerido.

Nombre y firma del representante legal